



**Onverwagse kuiergaste?
Dan is hierdie vinnige
tert die ideale reseps vir
jou om te maak.**

Gebakte Grenadellatert

12 porsies

KORS

200 g (1 pakkie) Tennisbeskuitjies
100 g (1/5 blok) botter

VULSEL

3 ekstragroot eiers
230 g (2 x 115 g-blikkies) grenadellapulp
250 ml (1 k) dik room
125 ml (1/2 k) strooisuiker
60 ml (4 e) koekmeel



Stel oond op 160 °C.

- 1) **Kors** - Maak Tennisbeskuitjies in voedsel verwerker fyn.
- 2) Smelt botter en roer by koekiekrummels.
- 3) Druk koekiekrummels teen bodem en kante van losboomkoekpan of oondvaste tertbord met 22 cm-deursnee wat met kossproei gespuit is.
- 4) **Vulsel** - Klits eiers tot liggeel.
- 5) Meng die grenadellapulp en room goed by.
- 6) Meng strooisuiker en koekmeel. Roer by grenadellamengsel tot mengsel glad is.
- 7) Gooi die vulsel in tertkors en bak vir 30 minute of tot dit net gestol het.
- 8) Laat afkoel en sny in skyfies. Sit dit teen kamertemperatuur voor.

Vrouekeur 12 Oktober 2012

phantocomp